

Menu degustazione

“Nelle mie mani”

TASTING IN MY HANDS

Con il desiderio di farvi assaporare un'esperienza ogni volta diversa.

Affidatevi al percorso del Gusto per sperimentare sapori sempre nuovi.

Menu degustazione sei portate. € 90,00 quattro portate € 70,00 Bevande escluse.
I menù degustazione per la loro complessità di preparazione si intendono possibilmente per tutto il tavolo.

With the desire to let you enjoy a different experience every time.

Rely on the Taste Path to experience new flavors every time.

Tasting menu six courses. € 90.00 four courses € 70.00 Drinks not included.

Tasting menus due to their complexity of preparation are intended for the whole table if possible.

Per accompagnare il vostro menu, potrete scegliere un'etichetta dalla nostra carta, oppure farvi consigliare dal nostro personale addetto per una degustazione di vini da abbinare alle vostre pietanze.

To accompany your menu, you can choose a label from our list, or have our staff recommend a wine tasting to go with your food.

Alla carta

ANTIPASTI

STARTERS

NUDO & CRUDO

€35

Scampo | ostrica Gilardeau | pesce bianco di cattura | pesce marinato | gamberi rossi | cappasanta

Norway lobster | oyster Gilardeau | white catch fish | marinated fish | red shrimp | scallop

"IL MOLISE NON ESISTE"

€20

Calamaro Cacio & Ova | salsa al prezzemolo | crema di pecorino | il suo nero

Squid cheese & eggs | parsley sauce | pecorino cream | its black

"POLP FICTION"

€20

Tentacolo di polpo in doppia cottura | ketchup di peperoni Piquillo | purea di sedano rapa

Double-cooked octopus tentacle | Piquillo bell pepper ketchup | celeriac puree

MARI O MONTI

€20

Carciofo alla romana affumicato | crudo di gambero rosso | latte di mandorla

Smoked Roman-style artichoke | raw red prawn | almond milk

PECORA

€18

Battuta di pecora della Tuscia | limone fermentato | alici | pigna di cipresso | bottarga di gallina | erbe e fiori di campo | maionese di aglio arrostito | polvere di capperi

Tuscia sheep battuta | fermented lemon | anchovies | cypress cone | hen roe | herbs and wildflowers | roasted garlic mayonnaise | caper powder



I PRIMI PIATTI

FIRST DISHES

PUTTANESCA DI TONNO

€22

Fusillone di grano Kronos Fanelli | cubi di tonno rosso | pomodoro | capperi | olive

Kronos Fanelli wheat fusillone | red tuna cubes | tomatoes | capers | olives

RICCI DI MARE E CAFFÈ

€25

Spaghetto Mancini | polpa di riccio | caffè mono origine arabica

Spaghetti Mancini | curly pulp | single origin arabica coffee

BACCALÀ, LIMONE E MENTA

€22

Bottoni ripieni di baccalà mantecato | burro al limone | dressing alla menta | limone nero

Buttons stuffed with codfish mantecato | lemon butter | mint dressing | black lemon

RISOTTO GRANCHIO BLU

€22

Riso a residuo zero varietà Gloria | granchio blu | zafferano | vaniglia bruciata | erba cipollina

Zero residue rice variety Gloria | Blue crab | saffron | burnt vanilla | chives



SALVO CRAVERO

SECONDI PIATTI

PESCE

FISH

TARQUINIA-BOLSENA ANDATA E RITORNO €28

Sugo di sbroschia* | mazzancolla cruda | cappasanta scottata | pesce bianco alla fiamma | scampo arrostito

Sbroscia sauce / raw shrimp / seared scallop / flame-roasted white fish / roasted shrimp*

PORCHETTA DI PESCATRICE €26

Filetto di pescatrice alla brace | prosciutto croccante | finocchio | jus di pollo

Grilled monkfish fillet / crispy ham / fennel / chicken jus

SALMERINO €28

Salmerino alla brace | gazpacho di pomodorini gialli del Vesuvio

Char grilled / gazpacho of Vesuvius yellow tomatoes

CARNE

MEAT

AGNELLO €26

Controfiletto d'agnello alla brace | il suo fondo al pepe verde | salsa di broccoletti

Grilled lamb sirloin / its green pepper bottom / broccoli sauce

* La sborscia, o zuppa di Lago, è una ricetta tipica del lago di Bolsena

* *The sborscia, or Lake Soup, is a typical recipe from Lake Bolsena*

“NON CHIAMATELO DESSERT”

“DON'T CALL IT DESSERT”

L'interpretazione dolce della mia cucina

The sweet interpretation of my cuisine

TERRA DI TUSCIA

€12

Streusel di nocciole | ganache montata alla nocciola, olio evo e miele | nocciola pralinata | terriccio di cacao | polvere di funghi | erbe spontanee | corteccia di nocciola | fiore di finocchio | mentuccia | spugna di finocchio

Hazelnut streusel | hazelnut whipped ganache, evo oil and honey | hazelnut praline | cocoa soil | mushroom dust | wild herbs | hazelnut bark | fennel flower | mint | fennel sponge

SASSI

€12

Bavarese al tè verde e menta | salsa di frutto della passione | crumble | neve d'olio evo

Green tea and mint bavaois | passion fruit sauce | crumble | olive oil snow

LEMON TARTE

€12

Frolla | crema di limoni | meringa bruciata | salsa al Manjarì e aglio nero

Shortbread | lemon cream | burnt meringue | Manjarì and black garlic sauce

BRIOCHE E ZABAIONE

€12

Brioche sfogliata al cardamomo e cioccolato | salsa allo zabaione

Flaky brioche with cardamom and chocolate | zabaione sauce

SELEZIONE DI FORMAGGI, LOCALI, NAZIONALI ED ESTERI €15

Caprino | vaccino | pecorino

Goat's milk | cow's milk | sheep's milk



SALVO CRAVERO

Per consultare la lista allergeni, usare la nostra app.

*All'interno delle preparazioni somministrate in questo esercizio possono essere presenti uno o più allergeni, meglio specificati nella "tabella allergeni" a disposizione dei clienti.

Alcuni prodotti elaborati internamente, potrebbero subire un trattamento termico con abbattimento negativo** (-22°C) o positivo (o+4°C) per garantire la massima sicurezza alimentare a tutela del consumatore e della stessa qualità.

Qualora il prodotto utilizzato non fosse reperibile fresco, questo verrà sostituito con prodotto congelato*

Il Pesce somministrato crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004

Gentile cliente, la preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011.

1.Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut i loro ceppi ibridati-
2.Crostacei e prodotti a base di crostacei-3.Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce -5.Arachidi e prodotti a base di arachidi 6.Soaia e prodotti a base di soia- 7.Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8.Frutta a guscio, vale a dire; mandorle, nocciole, noci, ecc-9.Sedano e prodotti a base di sedano-10.Senape e prodotti a base di senape-11.Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo-12.Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a10mg/kg o 10mg/litro in termini di S02-13.Lupini e prodotti a base di lupini 14.Molluschi e prodotti a base di molluschi

*One or more allergens, better specified in the "allergen table" available to customers, may be present within the preparations administered in this establishment.

Some products processed in-house, may undergo heat treatment with negative** (-22°C) or positive (o+4°C) blast chilling to ensure maximum food safety to protect the consumer and the same quality.

If the product used is not available fresh, it will be replaced with frozen product*.

Fish fed raw is subjected to prior reclamation treatment in accordance with the requirements of Regulation (EC) 853/2004

Dear customer, please inform the wait staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances according to EU Reg. 1169/2011.

1.Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut their hybridized strains-2.Crustaceans and crustacean products-3.Eggs and egg products 4. Fish and fish products -5.Peanuts and peanut products-6.Soybeans and soy products-7.Milk and milk products (including lactose) 8.Nuts, i.e.; almonds, hazelnuts, walnuts, etc-9.Celery and celery products-10. Mustard and mustard products-11.Sesame seeds and sesame seed products-12.Sulfur dioxide and sulfites in concentrations greater than 10mg/kg or 10mg/liter in terms of S02-13.Lupins and lupin products 14.Mollusks and mollusk products



SALVO CRAVERO